



Kürbispätzle mit Schafskäse

Zutaten (für 4 Portionen)

Kürbispüree

- ❖ 500g Kürbis
- ❖ 300g Erdäpfel
- ❖ 1 Zwiebel
- ❖ 3 EL Butter
- ❖ 100 ml Apfelsaft
- ❖ 200 ml Gemüsefond
- ❖ Salz
- ❖ Muskat

Kürbispätzle

- ❖ 150 g Kürbispüree
- ❖ 3 Eier
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1 Prise Muskatnuss
- ❖ 150g Mehl (Typ 480)
- ❖ 150g Mehl (Typ 480 griffig)
- ❖ 50g Butterschmalz



Zur Fertigstellung

- ❖ 200g Schafskäse
- ❖ 50g Kürbiskerne (geröstet und gehackt)

Zubereitung

Für das Kürbispüree Kürbis und Erdäpfel grob würfeln.

Zwiebel klein hacken und in Butter andünsten. Kürbis und Erdäpfel zugeben und kurz mitdünsten. Apfelsaft und Gemüsefond hinzufügen und 15 min zugedeckt garen lassen. Danach würzen und in einem Mixer zu einer Sämigen Masse pürieren.

Für die Kürbispätzle das Kürbispüree mit den Eiern, Salz, Mehl und Muskatnuss verschlagen. Am besten in einer Rührmaschine gut verkneten. Den Teig ca. 10 Minuten rasten lassen und nochmals gut verschlagen. Anschließend den Teig durch ein Spätzlesieb in kochendes Salzwasser drücken und einmal aufkochen lassen. Herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Spätzle in einer Pfanne in Butterschmalz hellbraun schwenken und mit Salz und Muskat würzen. Den Schafskäse darüber reiben und mit Kürbiskernen, eventuell mit frischen Kräutern garnieren.



Die Witzmann Mühle wünscht gutes Gelingen!